AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Spanien

MISCHSALAT MIT CHORIZO



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen AG - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Es gibt unzählige gute Mischsalate. Die spanische Salami bringt für Liebhaber von pikanten Speisen Essentielles in den Salat.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Karotten, in Stäbchen	0.5 TL	Zucker
300 g	Zucchini, in Stäbchen	1 Pr	Salz
100 g	Zwiebel, fein gehackt	2 EL	Glattblättrige Petersilie
200 g	Champignon, Scheibchen	2 EL	Minze
180 g	Naturjoghurt	1 Pr	Koriander
100 g	Mayonnaise	200 g	Chorizo, Würfelchen

ZUBEREITUNG

1. Karotten schälen. Zucchetti waschen. Beide Gemüse in feine, gleich grosse Stäbchen schneiden.
2. Zwiebel rüsten und fein hacken. Champignon mit einem Pinsel vom allfälligen Sand befreiden und in Scheibchen schneiden.
3. Joghurt, Mayonaise mit dem Salz und dem Zucker verrühren. Kräuter hacken und zwei Drittel davon unter die Sauce ziehen, ebenso den gewürfelten Chorizo.
4. Gemüse mit der Sauce mischen. Mit den restlichen Kräutern dekorieren.